

Wild aus Jachenauer Revieren!

Aperitif:

Portwein Taylors, Fine Ruby	5cl	5,00
Glas Sekt mit französischem Brombeerlikör	0,1l	5,50
Aperol Spritz – Aperol, Sekt, Soda		5,50

Suppen:

Wildkraftbrühe mit gebackenen Wild-Leberknödeln		4,50
Wildkraftbrühe mit Brättnockerl		4,50

Vorspeisen:

Hirsch-Carpaccio mit Champignon, italienischem Hartkäse, Zitrone und Olivenöl		9,50
Scheiben von mariniertem Hirschfleisch in Kürbiskernöldressing, mit frischem Kren, roten Zwiebeln, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl		9,00
Kleine Tellersulz von Reh		9,00
Hausgemachte Wildpastete von Reh und Hirsch, mit kleinem Blattsalat, Orangen-Johannisbeersöße		7,50
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernpanade, hausgemachtem Aprikosensenf und Salatbouquette		7,50
Gebackene Champignons, Blattsalat, Sc. Remoulade		7,50



Guten Appetit!



Wild aus Jachenauer Revieren!

Hauptgerichte:

Frisch gebratener Hirschrücken mit Blaukraut, Semmelknödeln und Preiselbeeren	24,50
Frisch gebratene Hirschkeule mit Blaukraut, Semmelknödel, Preiselbeeren	18,90
Hirschsschnitzel "Steirer-Art", mit Kürbiskernpanade, Kartoffel-Gurkensalat, Kräuterbutter, Zitrone, Preiselbeeren	18,90
Hirschsschnitzel mit frischer Schwammerlsoße, Semmelknödel und Preiselbeeren	18,90
Hirschgulasch, Blaukraut, Semmelknödel, Preiselbeeren	18,90
Großmutter's Wildbraten Böfflamott-Art, Schwarzbrotknödel, Blaukraut	19,00
Wildpflanzerl von Reh und Hirsch mit Blaukraut und Schupfnudeln von violetten Kartoffeln	17,90

Unser Angebot an Wild richtet sich nach Angebot und Saison!



Guten Appetit!

